

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 69 (1991)
Heft: 2

Artikel: Dilemmes de notre temps
Autor: Steudler, Matthias
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936614>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

tion ne peuvent, telles quelles, servir de nourriture à la plante. Une pousse de hêtre ne peut pas se nourrir de rameaux de hêtre ni de feuilles de hêtre! Elle a besoin de matières inorganiques, minérales. Pour que les rameaux morts et les feuilles tombées libèrent ces éléments, le bois **doit se putréfier**, l'herbe **doit pourrir**, la fraise **doit moisir**. C'est la seule façon, pour les cadavres de végétaux et d'animaux de se dégrader en leurs composants minéraux originels. Et ce sont les champignons qui, les premiers, assurent cette putréfaction, ce pourrissement, cette moisissure, cette dégradation; viennent ensuite les bactéries et d'autres microorganismes. Dame Nature a confié aux champignons une tâche de la plus haute importance: un découpage biologique des substances organiques en substances de structure plus simple. Certes les bactéries interviennent dans ce processus, mais les champignons sont aux avant-postes: seuls ils sont capables — et encore, pas tous — de dégrader les celluloses et la lignine du bois. Ils sont des acteurs importants d'un cycle biologique; recyclage est un terme à la mode; la nature pratique à vrai dire du recyclage depuis des millions d'années!

La structure interne des champignons est filamenteuse: forme idéale pour remplir idéalement leur tâche. D'une part elle leur permet de pénétrer le substrat dans toutes les directions, que ce soit dans une feuille morte, dans un bout de branche tombée, dans une pomme ou au cœur de l'humus. Tous les processus d'échanges, d'autre part, se font à travers les membranes; et comme les hyphes sont très longues et très minces, le rapport de la surface au volume des hyphes est élevé — plus grand que pour toute autre forme théorique —, et cela constitue un avantage déterminant pour remplir au mieux la mission qui leur est attribuée.

On qualifie de **saprobiontes** (= qui vivent en se nourrissant de déchets, du grec «saphros» = pourri et «bios» = la vie) les champignons qui puisent nourriture et énergie dans les organismes morts et qui dégradent les substances organiques comme je l'ai décrit plus haut. Les espèces **exclusivement saprobiontes** sont très nombreuses. Mais, dans le monde des champignons, il existe encore des espèces **mycorhiziques** et d'autres spécialistes: je t'en parlerai dans ma prochaine lettre.

En attendant, tu as le bonjour de

Tonton Marcel

Post-scriptum

Pour des informations complémentaires, je te conseille de lire l'article intitulé «Champignons et biosphère», paru en août 1988 dans le BSM, p.149 et suiv.

Dilemmes de notre temps

Un mois de janvier très doux: vers le 20 du mois, le Jules du coin a trouvé ses premières morilles! Et vous? Vous restez indécis: est-ce le moment d'aller y voir, dans la petite place ensoleillée connue de vous seul? Ou bien vous entendez dire que Juliette a fait une belle récolte de Marjolus au début février: Hélas, vous avez programmé là une semaine de sport...

Vraiment, il est difficile pour un mycologue amateur de concilier sa passion avec les autres centres d'intérêt. Eternel dilemme que ces contraintes auxquelles n'échappe point l'amateur de champignons. Sempiternelle collision entre le désir passionnel de la cueillette, de la détermination et de l'étude au microscope, d'une part, et d'autre part les joies que me procurent les balades à ski de fond: il faut choisir, entre la recherche d'Ascomycètes autour des taches de neige fondante sous les buissons et le plaisir de dessiner des arabesques sous mes lattes légères.

Voici l'été: la plage, la mer, les pique-nique en famille? Ou bien la recherche de Cèpes d'été dans les combes fraîches? Pour mes enfants, le choix est vite fait: «Pas question de champignons! Y en a marre, de la forêt.» Ils sont d'accord avec ma femme, ils ont raison: Il n'y a pas que les champignons...

Enfin l'automne. Plus d'échappatoire: je ferai toutes les sorties avec la Société de Mycologie. Mon ambition est de trouver des espèces rares, que j'apporterai fièrement à la séance de détermination du lundi soir. Las! En automne, j'aime avant tout les excursions en montagne ou les longues promenades sur les bisses. Lorsque la nature entre en sommeil, elle éclate de couleurs qui enchantent le regard: je tiens à les emporter en souvenir dans ma mémoire, en réserve pour l'hiver.

Quel paradoxe: Plus nous avons de temps libre, plus nous sommes enclins à le planifier: à preuve les interminables colonnes de voiture qui s'étirent sur nos routes, «dans la nature». Quelle est donc notre quête collective? Que nous roulions vers le Sud, que nous marchions en montagne ou en forêt, la nature se défait inexorablement sous nos yeux. Bientôt, nous ne saurons plus l'admirer que dans les réserves et dans les cahiers du WWF! Nous courons à la recherche de la liberté et de l'aventure: Est-ce que cela en vaut la peine? Il me semble que mon esprit est en guerre continue avec mes sentiments: j'aimerais pratiquer mon hobby... mais j'ai plusieurs hobbies, ce qui crée une situation conflictuelle permanente.

L'hiver est à la porte. Mon ami Fridolin me parle de ce coin de forêt bien protégé où il trouve tant de champignons lignicoles que, les soirs d'hiver, il est presque toujours l'œil rivé à son microscope. Je devrais essayer aussi, pour me familiariser un peu avec les Polypores. Mais voilà, nouvelle excuse: j'ai envie d'aller au théâtre, de rencontrer des amis au café, pour boire un verre, pour taper le carton ou simplement pour bavarder. J'ai envie de déguster un bon repas avec un cercle de copains. J'ai envie de lire un bon roman. J'ai envie de jouer, une soirée, avec mes enfants.

Dans les vieilles civilisations de la chasse et de la cueillette, tout était plus simple; nos ancêtres n'avaient qu'un but à viser: quête de nourriture, seul souci. Chasser dans le froid ou dans la canicule, des heures, voire des jours durant, et c'était leur seul travail, souvent épuisant.

Peut-être que ce rêve ancestral sommeille en chacun de nous. Sinon, comment expliquer ces longs trajets, librement supportés, en voiture, pour chercher un peu de nature? Et ces dangers mortels affrontés librement dans les Alpes, pour rencontrer et expérimenter les limites extrêmes que nous impose la nature? N'est-ce pas, selon toute probabilité, ce qui nous pousse à la cueillette de baies et de champignons? Mais... en sommes-nous seulement conscients?

Matthias Steudler, Oberkirchstrasse 52, 8500 Frauenfeld

(Traduction: F. Brunelli)



die Seite für den Anfänger

Xanders zwanzigster Pilzbrief

Lieber Jörg,

der Winter ist nunmehr eingezogen und die Blätterpilze recht selten geworden. Andere Pilze gibt es zwar noch zuhauf; aber sie sind meist klein oder gut versteckt, oder ihre Konsistenz ist so beschaffen, dass sie vom Speisepilzsammler sowieso «übersehen» werden. Grund genug, im heutigen Brief zur Abwechslung wieder einmal auf ein grundsätzliches Thema zu sprechen zu kommen:

Von der Ernährung der Pilze — Erster Teil: reine Saprobionten

Wenn mir jemand einen ihm unbekanntem Fruchtkörper unter die Nase streckt und mich nach dessen Namen fragt, stelle ich häufig die Gegenfrage: Wo hast du denn den gefunden? Dabei meine ich nicht die geographische Lage des Fundortes, sondern den «Standort». Dazu gehören Angaben über Wald- und Vegetationstyp und besonders über begleitende Bäume. Wer nämlich häufig auf Pilzjagd geht, weiss sehr wohl, dass an verschiedenen Orten eben verschiedene Pilze vorkommen. — Unter den Föhren und zwischen den Heidelbeersträuchern «Deines Moores» findest Du wahrscheinlich den Orangefarbenen Graustieltäubling (*Russula decolorans*), in den Rottannenwäldern der Alpen aber den Wieseltäubling (*R. mustelina*). In einer am Waldrand gelegenen Magerwiese hat es im Herbst gewiss Saftlinge (*Hygrocybe*), auf dem Schuttplatz Schopftintlinge (*Coprinus comatus*) und auf den Nadelholzstrünken